

MERRY
CHRISTMAS



ikibana

Japanese & Brazilian fusion

IKIBANA CHRISTMAS MENU

WELCOME DRINK
COPA DE CAVA

PARA EMPEZAR

EDAMAME BODE

Judías de soja fritas con salsa picante de pimienta Bode de Goias

TARTAR DE WAGYU

Con ponzu- sésamo, emulsión de trufa blanca y crujientes terrestres

GYOZAS DE EBI-IKA EN SOPA DE NAVIDAD

Gyozas al vapor rellenas de langostinos mediterráneos y calamar, algas marinas con caldo de escudella

URAMAKI SUSHI

HOKKAI

Maki tempurizado con tartar de salmón y crema de queso con salsa teriyaki

PARALELO URAMAKI

Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa

IKIBANA URAMAKI

Tempura de langostinos, aguacate y mayonesa picante, envuelto en huevas de pez volador

PLATOS CALIENTES

CAPÓN TRADICIONAL NAVIDEÑO

*Con salsa de Armañac y frutos secos, setas de temporada,
foie gras y bechamel de queso Comte*

SUQUET DE BAHIA

Suquet de dorada con crustáceos y moluscos, aceite de chili/azafrán y arroz jazmín

MOMENTO DULCE

MOUSSE DE MARACUYÁ

Deliciosa mousse de fruta de la pasión, jalea de frutos rojos y crujiente de merengue

PECADO DE CHOCOLATE

Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mouse de chocolate, sablee de cacao y crujiente de frambuesa

DEGUSTACIÓN DE REPOSTERÍA NAVIDEÑA

60€

BEBIDA INCLUIDA

Vino blanco Sensacional, vino tinto Magic Hat, agua y/o refresco



IKIBANA BORN
PG. PICASSO 32
+34 932 956 732



IKIBANA PARALEL
AV. PARALEL 148
+34 934 244 648



IKIBANA SARRIÀ
DOCTOR FLEMING 11
+34 935 481 312